

Chalets – les chambres à lait

Paul Hugger en parle :

La *chambre à lait* est le local le plus frais du bâtiment. De petite fentes dans le mur (les « bornatz ») laissent filtrer le jour et servent en même temps de buses d'aération. Du dehors on repère immédiatement le laitier à ces ouvertures tellement étroites que ni rats, ni belettes ne peuvent s'y faufiler¹. Parfois on rétrécit encore l'espace avec un bâton ou une pierre. Les bornatz sont entourés de dalles de pierre brute ; dans certains chalets toutefois on trouve de beaux cadres de pierre taillée (exemples : Les Bioles, commune d'Arzier). Ces jours étroits donnent à l'angle nord-ouest du bâtiment un air de défi. Même la cave à fromage en comporte à l'occasion, quoique en moins grand nombre. Dans de très vieilles constructions, j'ai vu des bornatz en guise de « fenêtres » dans la face nord de l'étable ; sans doute désirait-on ainsi la protéger contre les intempéries et la perte de chaleur.

A l'intérieur du laitier deux poutres longent les parois sous les fentes d'aération : les « mats » ; on y dépose le lait en baquets afin qu'il crème. Les poutres reposent sur des socles de bois ou de pierre. Le laitier constitue un garde-manger naturel pour les denrées périssables comme le beurre et la viande. Certaines chambres à lait n'ont pas de plafond, on voit la charpente. Il s'agit vraisemblablement là d'un état ancien (Chalet-Neuf du Mont-Tendre, commune de Montricher)².

Suivons maintenant Daniel Glauser :

La chambre à lait ou « laitier » commande l'organisation du plan du chalet. Elle se situe systématiquement dans l'angle Nord (93% des cas), à l'endroit le plus froid, celui que les rayons du soleil ne parviennent pas à réchauffer. Elle n'est parfois pas plafonnée. Les bacs à lait appelés « baignolets » sont posés au niveau des « larmiers » ou « bornatses »³ sur un support fait de poutres. On les remplit avec le lait chaud de la traite du soir. La fraîcheur de l'endroit favorise la montée de la crème, prélevée le lendemain pour préparer le beurre. On mélange alors le lait maigre dans le chaudron à celui de la traite du matin pour « fabriquer » le gruyère. Seuls 7 % des constructions présentent un « laitier » aménagé dans une position différente. Sur ce chiffre, la moitié (3,5 % du total) bénéficie d'une protection offerte par le terrain du fait d'une implantation sur une pente Nord/Nord-Ouest, ou encore grâce à un monticule. Le solde présente une « anomalie » avec un « laitier » orienté soit au soleil levant (Sud-Est), soit au soleil couchant (Sud-Ouest) ; dans ce dernier cas, l'aménagement du chalet est inversé et les locaux de fabrication se trouvent relégués au Nord-Ouest du bâtiment.⁴

¹ Pour une fois l'auteur pourrait se tromper. On sait par exemple qu'une belette ou une fouine est capable de passer par le trou d'une taupinière. Elle pourrait donc logiquement passer par une bornatz. Simplement que celle-ci placée à environ 1 mètre du sol, son accès n'est tout de même pas si aisé pour ce genre d'animal, encore que sa folle dextérité pourrait, semble-t-il le lui permettre.

² Paul Hugger, *Le Jura vaudois*, 1975, pp. 92-93.

³ NdR : on disait dans notre enfance bornettes ou borgnettes, terme francisé de bornatz.

⁴ Daniel Glauser, *Les maisons rurales du canton de Vaud, tome I, le Jura et ses contreforts*. Bâle, 1989, pp. 251-252.



Mallevaux-dessus et Chalet du Milieu. Les « bornatz », derrière lesquelles sont les chambres à lait, sont parfaitement visibles à l'angle nord de chacun des deux bâtiments.

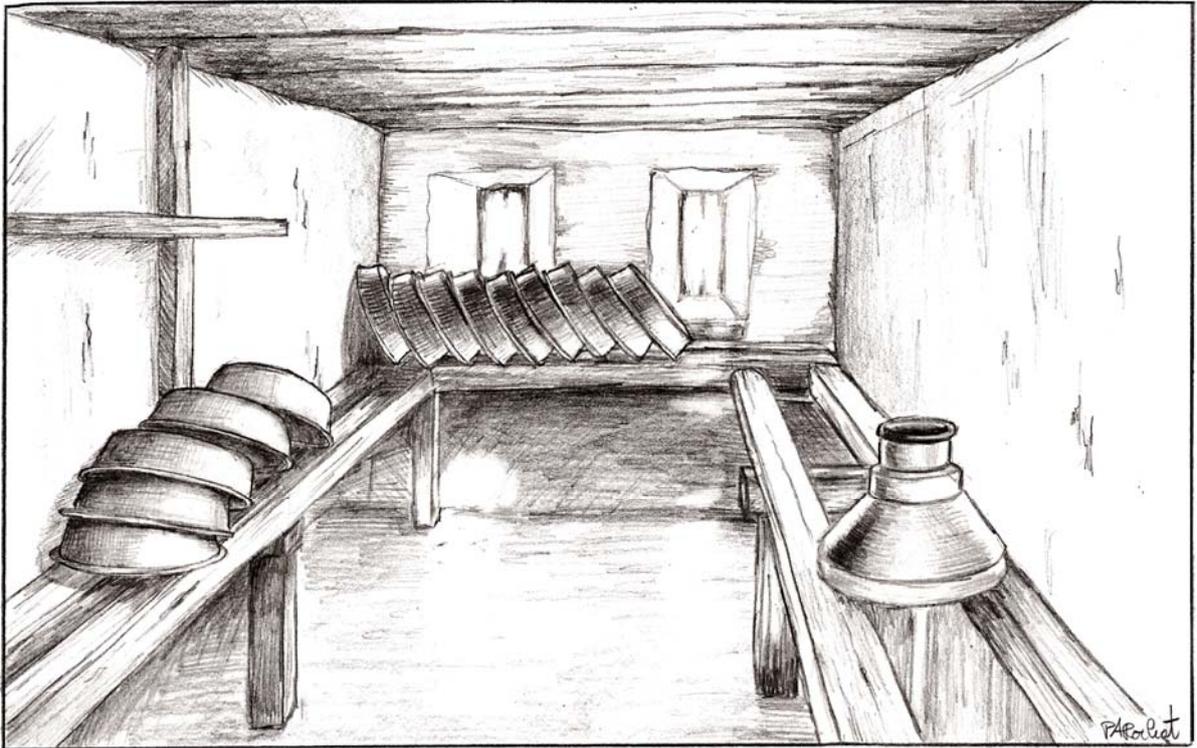




Chambre à lait désaffectée de Mallevaux-dessus. Ne reste plus guère que les « mats » sur leurs supports de bois, et bien entendu les traditionnelles « bornatz ».



Dans la même pièce que ci-dessus, se découvre, fixée au plafond, deux étagères sur lesquelles on devait mettre le moule à séré et le séré lui-même.



Une chambre à lait avec les baignoires de métal vides déposés sur les « mats ». Se voit aussi un entonnoir de centrifugeuse, preuve possible qu'ici l'on ne fabrique déjà plus, mais que simplement l'on centrifuge le lait pour en obtenir la crème que l'on vendra par exemple à la Centrale du Beurre à Lausanne. Dans ce cas il faudra la descendre dans une boille à la gare la plus proche d'où elle devrait être expédiée sans tarder à la capitale.



La chambre à lait servait aussi de garde-manger



Bagnolets remplis (trucage !) au musée des glaciers et de l'alpage aux Charbonnières. La superposition des bagnolets est ici artificielle, puisqu'il convient que l'air frais passe immédiatement sur la surface du lait afin de permettre un meilleur « crémage », ce qui ne serait guère possible à l'étage inférieur.



Le moule à seré (ou séré) au même musée. On remarquera, quant aux chambres à lait, que les photographes produisant des cartes postales, ne s'y sont à notre connaissance jamais attardés. D'où l'absence totale de photographies concernant cette pièce du chalet qui reste ainsi quelque peu mystérieuse.

Une visite à la chambre à lait du chalet de la Muratte le 26 février 2012

L'état des lieux montre les rigueurs de l'hiver en ces lieux en cette saison vraiment deshérités.





